

ANTIPASTI CLASSICO

BEVANDE

SAN PELLEGRINO /ACQUA PANNA	0,75 L	7,00 €
SAN PELLEGRINO /ACQUA PANNA	0,25 L	3,50 €
CARLSBERG	0,30 L	3,50 €
PORETTI	0,25 L	4,00 €
COCA – COLA	0,20 L	3,50 €
SANBITTÈ/CRODINO	0,10 L	3,50 €
ORANGENLIMONADE	0,33 L	4,00 €
APFEL-/ORANGENSAFT	0,20 L	3,50 €
PFIRSICHNEKTAR	0,20 L	3,50 €
APFELSCHORLE	0,33 L	4,00 €
CAFFÈ TEDESCO		3,00 €
CAPPUCCINO		3,50 €
ESPRESSO		3,00 €
ESPRESSO MACCHIATO		3,50 €
ESPRESSO DOPPIO		4,50 €
ESPRESSO MACCHIATO DOPPIO		5,00 €
LATTE MACCHIATO		4,00 €
TEE ASSAM DARJEELING KAMILLE CLASSIC GREEN VERBENA		4,50 €

SUPERDEGUSTAZIONE

VERSCHIEDENE ITALIENISCHE WURST- & SCHINKENSPEZIALITÄTEN
CARPACCIO DI CARNE SALADA VOM RIND • VITELLO TONNATO
VITELLO GENOVESE
AROMATISCHE ROHMILCHKÄSE • MARINIERTES GEMÜSE VOM GRILL

20 € P.P. (MINIMUM 2 PORTIONEN)

LA GRANDE VARIAZIONE DI MARE

GEGRILLTE GARNELEN MIT SALSA ROSA
CEVICHE VON GELBFLOSSENMAKRELE
MIT AVOCADO & MANGO
CRÉME VON STOCKFISCH UND KARTOFFELN
SAUTIERTE MIESMUSCHELN
GESCHMORTE MOSCARDINI
CARPACCIO VOM THUNFISCH

38 € P.P. (MINIMUM 2 PORTIONEN)

SARDINE IN SAOR

SARDINEN SÜSS-SAUER
EINGELEGT MIT ZWIEBELN, ROSINEN, PINIENKERNEN
SWEET N'SOUR SARDINES WITH ONIONS, RAISIN, PINE NUTS
9,50 €

CEVICHE DI RICCIOLA

CEVICHE VON DER GELBFLOSSENMAKRELE,
MANGO, AVOCADO, KORIANDER, CHILI
CEVICHE FROM HAMACHI, MANGO, AVOCADO, CORIANDER, CHILLI
13 €

INSALATA DI BURRATA

KONFIERTE TOMATEN, STAUDENSELLERIE, KORIANDER
CONFIT OF TOMATO, CELERY, CORIANDER
15 €

BATTUTA DI FILETTO GALLEGA

RINDERFILET CARPACCIO STYLE, SARDELLEN, KAPERN, SELLERIE,
ZITRONENZESTEN
FILET OF BEEF (CARPACCIO STYLE), ANCHOVY, CAPERS
CELLERY, LEMON ZEST
19 €

VITELLO TONNATO & VITELLO ALLA GENOVESE

MIT THUNFISCH-KAPERNSAUCE
SLICES OF VEAL WITH TUNA SAUCE, CAPERS
oder
BASILIKUM PESTO, PARMESAN
PESTO, PARMESAN
12,50 €

INSALATA DI HOKKAIDO

SALAT VON HOKKAIDO-KÜRBIS, FELDSALAT, HIMBEEREN, ZIEGENKÄSE
SALAD OF HOKKAIDO PUMPKIN, LAMB'S LETTUCE,
RASPBERRY, GOAT CHEESE
16 €

INSALATINA SELVATICA

WILDKRÄUTERSALAT, APFEL, WALNUSS, DRESSING
WILD HERBS SALAD, APPLE, WALNUT, DRESSING
14 €

A LA CARTE

ZUPPA & ANTIPASTI

CREMA DI ZUCCA

KÜRBISCRÈMESUPPE MIT KANINCHEN & HOKKAIDO SALAT
PUMPKIN CREAM SOUP, RABBIT, HOKKAIDO PUMPKIN SALAD
12,50 €

RAVIOLO ALLA GENOVESE

MIT ZWIEBELRAGOUT GEFÜLLTE RAVIOLI,
KALBSRIPPCHEN, KORIANDER
WITH ONION STEW FILLED RAVIOLI, VEAL RIBS, CORIANDER
23 €

PASTA

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

VENUSMUSCHELN, SIZILIANISCHE STRAUCHTOMATEN,
PASSEPIERRE ALGEN
CLAMS, SICILIAN CHERRY TOMATOES, PASSEPIERRE
19 €

FETTUCCINE ALLE ACCIUGHE

FETTUCCINE AUS SARDELLENTEIG MIT CIME DI RAPA,
KNOBLAUCH, ARMES BROT
FETTUCCINE MADE OF ANCHOVIES DOUGH WITH CIME DI RAPA,
GARLIC, POOR BREAD
16 €

RAVIOLI QUADRATI

MIT ROBIOLA UND STEINPILZEN GEFÜLLTE RAVIOLI,
KÜRBIS, GUANCIALE
WITH ROBIOLA AND PORSINO MUSHROOMS FILLED RAVIOLI,
PUMPKIN, GUANCIALE
17 €

RISO & VERZA

RISOTTO MIT WIRSING, KARTOFFELN, GERÄUCHERTE BURRATA
RISOTTO WITH SAVOY, POTATOES, SMOKED BURRATA
15 €

PESCE

PESCATRICE

SEETEUFEL, COUSCOUS, BLUMENKOHLCRÈME, NDUJA, ROSMARIN
MONKFISH, COUSCOUS, CAULIFLOWER CREAM, NDUJA, ROSEMARY
32 €

SGOMBRO

MAKRELE, GUACAMOLE, KNOBLAUCH, WILDER BROKKOLI
MACKEREL, GUACAMOLE, GARLIC, WILD BROKOLI
27 €

CARNE

GUANCIA DI BUE

OCHSENBACKEN, SELLERIE-CRÈME, HASELNUSS,
GESCHMORTES GEMÜSE, PERLZWIEBELN
OX CHEEKS, CELERY-CREAM, HAZELNUT,
BRAISED VEGETABLES, PEARL ONION
28 €

CARREE'D AGNELLO

LAMMCARRÉE MIT LARDO-KARTOFFEL, KASTANIEN-LAKRITZ-JUS
LAMB CARREE WITH LARDO-POTATO, CHESTNUT-LICORICE-JUS
34 €

CARNE

LA BISTECCA DI TOMAHAWK

TOMAHAWK RÜCKENSTEAK MIT KNOCHEN,
KARTOFFELN,
GEMISCHTER SALAT,
PIMIENTOS
TOMAHAWK BACK STEAK WITH BONE,
POTATOES, MIXED SALAD, PIMIENTOS
48 € P.P. (2 PORTIONEN)

MENU IL CALICE

CREMA DI ZUCCA

KÜRBISCRÈMESUPPE MIT KANINCHEN & KÜRBISALAT
PUMPKIN CREAM SOUP, RABBIT, PUMPKIN SALAD

RAVIOLO QUADRATI

MIT STEINPILZEN UND ROBIOLA GEFÜLLTE RAVIOLI,
KÜRBIS, GUANCIALE
WITH PORSINO MUSHROOMS AND ROBIOLA FILLED RAVIOLI,
PUMPKIN, POOR BREAD

FETTUCINE ALLE ACCIUGHE

FETTUCCINE AUS SARDELLENTEIG MIT CIME DI RAPA,
KNOBLAUCH, ARMES BROT
FETTUCCINE MADE OF ANCHOVIES DOUGH
WITH CIME DI RAPA, GARLIC, POOR BREAD

PESCATRICE

SEETEUFEL, COUSCOUS, BLUMENKOHLCRÈME, NDUJA,
ROSMARIN
MONKFISH, COUSCOUS, CAULIFLOWER CREAM, NDUJA,
ROSEMARY

CARREE'D AGNELLO

LAMMCARRÉE MIT LARDO-KARTOFFELN,
KASTANIEN-LAKRITZ-JUS
LAMB CARREE WITH LARDO-POTATOES,
CHESTNUT-LICORICE-JUS

TORTINO DI CAROTE

KAROTTENKUCHEN, FRISCHKÄSE, JOGHURTSORBET
CAROTT CAKE, CREAM CHEESE, YOGHURT SORBET

6 GÄNGE VORSPEISE + PASTA + PASTA + FISCH + FLEISCH + DESSERT

88 €
AB 2 PERSONEN

WEINBEGLEITUNG AUF ANFRAGE